

18.010 Omáčka chrenová

100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
olej	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
múka hladká	0,50	0,50	0,85	0,85	1,00	1,00	1,20	1,20
smotana	0,75	0,75	1,10	1,10	1,30	1,30	1,50	1,50
mlieko	6,00	6,00	8,50	8,50	10,00	10,00	12,00	12,00
soľ	0,08	0,08	0,12	0,12	0,15	0,15	0,20	0,20
cukor	0,12	0,12	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
chren sterilizovaný	0,70	0,70	0,85	0,85	1,00	1,00	1,10	1,10
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
ocot	0,03	0,03	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10
hmotnosť porcie v g	110		130		150		180	

Receptúra

Výrobný postup

Z oleja a múky pripravíme svetlú zápražku, ktorú zalejeme vodou a mliekom. Dobre rozšľaháme, osolíme, necháme zovrieť a varíme miernym varom. Pred koncom varu pridáme sterilizovaný chren, rozšľahanú smotanu, dochutíme cukrom a zjemníme maslom, povaríme.

Príloha: varené mäso, dusené mäso, varené vajce, zemiaky alebo knedľa.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B ₁	B ₂	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	497	119	2,83	6,4	1,8	12,1	1,0	90,2	0,8	0,017	0,1	0,1	0,8	0,3
B	609	146	3,82	6,6	2,5	17,1	1,3	116,2	1,1	0,022	0,1	0,1	1,0	0,3
C	822	197	4,87	10,1	3,1	20,8	1,5	149,5	1,3	0,025	0,1	0,2	1,3	0,4
D	979	235	5,81	12,2	3,7	24,4	1,7	178,2	1,4	0,031	0,1	0,2	1,5	0,5